

ОДЕССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНОЛОГИЧНИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Ректор

Лариса ИВАНЧЕНКОВА

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Магістр **галузь знань** Інженерія, виробництво та будівництво

Г13 Харчові технології

Сенсорний аналіз в харчових технологіях

ДЕННА

1 рік 10 місяців на основі СВО "Бакалавр"/"Мастістр", ОКР "Спеціаліст"

1. ГРАФИК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]

ПОЗНАЧЕННЯ: Т – теоретичне навчання, Е – підсумковий контроль, П – практика, К – канікули, А – атестація, підготовка та захист кваліфікаційної роботи, ДМ – дистанційний модуль

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Дистанційний модуль	Підсумковий контроль	Практика	Атестація		Канікули	Разом
					Підготовка кваліфікаційно ї роботи	Захист		
1	31	4	5	-	-	-	12	52
2	20		2	4	15	3	6	50

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Науково-дослідницька	4	4

IV. АТЕСТАЦИЯ

Назва освітнього компонента	Форма атестації	Семестр
Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи маістра	Публічний захист	4

У. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Шифр за ОПП	НАЗВА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	Контрольні заходи за семестрами		Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин							Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами				
					Загальний обсяг	Аудиторних			Самостійна робота	Семестри						
		Всього	у тому числі:			1	2	3		4						
			лекції								лабораторні	практичні				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1. ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ																
Загальної підготовки																
ОК 1	Професійно-наукова мова	1		5,0	150	50	18		32	100	8,33					
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	1		5,0	150	50	18		32	100	8,33			0,0		
Професійної підготовки																
ОК 2	Методологія та організація наукових досліджень		1	4,0	120	40	16	24		80	6,67					
ОК 3	Сенсорний аналіз в харчовій промисловості з КР	1,2	2	15,0	450	168	72	96		282	10,00	12,27				
ОК 4	Інноваційні технології в сенсорному аналізі харчових продуктів з КР	3	3	7,0	210	40	8	32		170			11,67			
ОК 5	Управління якістю харчових продуктів	1		6,0	180	90	36	54		90	10,00					
ОК 6	Методика викладання у ЗВО		2	3,0	90	30	10		20	60		4,09				
ОК 7	Інноваційний менеджмент		2	3,0	90	30	18		12	60		4,09				
ОК 8	Наукові аспекти харчових технологій	1		3,0	90	40	20		20	50	5,00					
ОК 9	Науково-дослідна робота		2	7,0	210	100		100		110		9,55				
ОК 10	Інтелектуальна власність		2	3,0	90	30	14		16	60		4,09				
ОК 11	Науково-дослідницька практика		4	6,0	180	0				180				8,18		
ОК 12	Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра		4	27,0	810					810				36,82		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	5	9	84,0	2 520	568	194	306	68	1 952	31,67	34,09	11,67	45,00		
	Разом за обов'язковими освітніми компонентами	6	9	89,0	2 670	618	212	306	100	2 052	40,00	34,09	11,67	45,00		
2. ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ З КАТАЛОГУ ОП*																
ВК	Вибіркові освітні компоненти 1 семестру *			3,0	90						5,00					
ВК	Вибіркові освітні компоненти 2 семестру *			8,0	240							10,91				
ВК	Вибіркові освітні компоненти 3 семестру *			20,0	600								33,33			
	Разом за вибірковими освітніми компонентами			31,0	930						5,00	10,91	33,3	0,0		
	Загальна кількість			120,0	3 600						45,0	45,0	45	45		
	Кількість екзаменів за обов'язковими освітніми компонентами	6									4	1	1	0		
	Кількість диференційованих заліків за обов'язковими освітніми компонентами		9											1		

* - передбачено вибір освітнього компоненту з іншої ОП

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи

Федір ТРИШИН

В.О. директора ННІ ГПТБтає ім. О.О. Преображенського

Ірина СОЛОНІЦЬКА



(підпис)